

Bäckerei Hinkel "Die Bäckerei der Brotfreunde"

40213 Düsseldorf, Deutschland



Brot, vielleicht das wichtigste Grundnahrungsmittel in Europa.

Seit 1891 wird hier in vierter Generation Brot nach alter Handwerkskunst gebacken. Alt-Obermeister Josef Hinkel erklärt stolz:

“Wir mischen unsere Zutaten selbst. Bestes Mehl aus Weizen, Roggen oder Dinkel, **reines Wasser**, Salz und eigener gezüchteter Natursauerteig - das macht ein wirklich gutes und herzhaftes Brot aus.”

Produziert wird hauptsächlich in Handarbeit, auf maschinelle Weiterverarbeitung wird deshalb bewusst verzichtet. Mehr als 70 verschiedene Brotsorten und viele regionale Spezialitäten werden so jeden Tag produziert.

Aber nicht nur Brot und Gebäck, auch eine große Auswahl an Kuchen und Feingebäck fehlen nicht im Angebot.

Selbstverständlich gibt's zu Weihnachten und Ostern auch saisonale Spezialitäten.



Um wirklich beste Backwaren mit langer Haltbarkeit zu fertigen, spielt die Qualität des Wassers eine entscheidende Rolle!



Nach der Beratung unseres Partners vor Ort, Herrn Dienstbach, hat sich Alt-Obermeister Hinkel zum Einbau von drei Geräten der natürlichen Wasserbehandlung von EWO entschieden.

„Bei der Teigbereitung nimmt das Mehl nun etwas mehr Wasser und dieses auch schneller auf, die Teige sind dadurch feiner und plastischer, die Gäraktivität ist deutlich besser.

Die Teigausbeute kann sich je nach Mehlqualität um 1-3 Prozent erhöhen. Durch die intensivere Stärkeverquellung und die bessere Kleberausbildung sind die Backwaren saftiger und bleiben länger frisch, der gute Geschmack kommt noch besser zur Geltung.

Selbst die Reinigung der Gerätschaften und der Backstube lässt sich mit diesem Wasser nun leichter und mit weniger Aufwand bewerkstelligen.

Wir sind sehr zufrieden mit den EWO Geräten und können diese Methode der natürlichen Wasserbehandlung nur jedem weiterempfehlen.“

Josef Hinkel

Meisterbäcker

www.baeckerei-hinkel.de

